

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO

O objetivo deste documento é monitorar o resfriamento dos alimentos medindo temperaturas em horários específicos.

Resfriamento ativo deve começar em 135° F. A alimentação deve resfriar de 135°F a 70°F dentro de 2 horas e para 41°F ou abaixo dentro de um total de 6 horas. Se a comida parece que pode cumprir os prazos permitidos, deve ocorrer uma ação corretiva. Isso inclui tomar uma ação imediata para acelerar o resfriamento.

Data	Tempo recebido	Produto	Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		Ação Corretiva
			Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 135 graus Fahrenheit.

Se um item é observado abaixo de 135 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por: _____ Data: _____ STM 2.23.17

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750